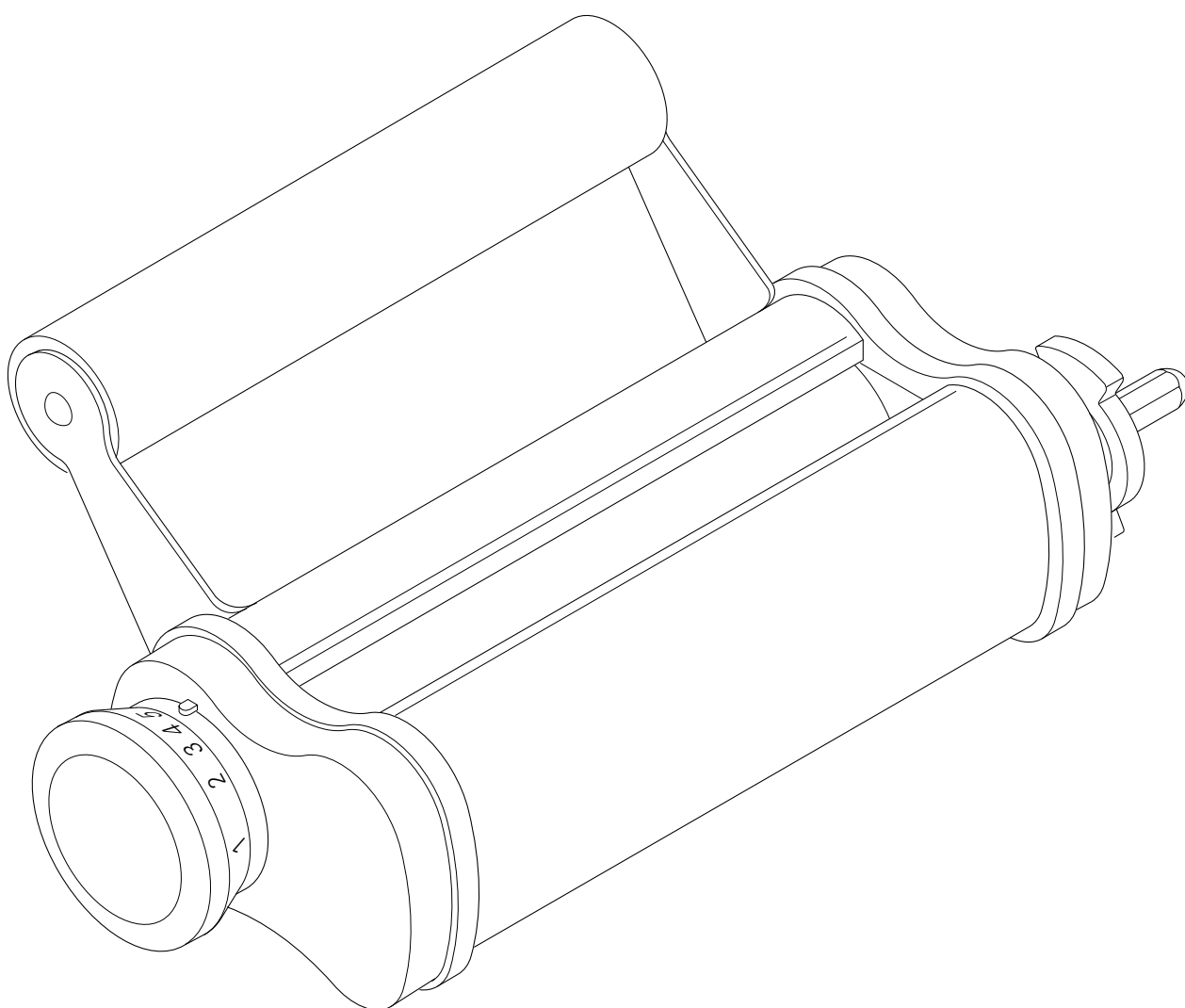
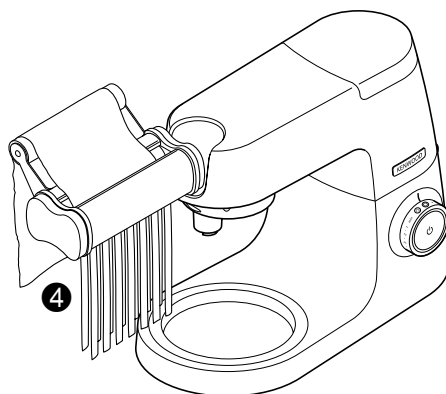
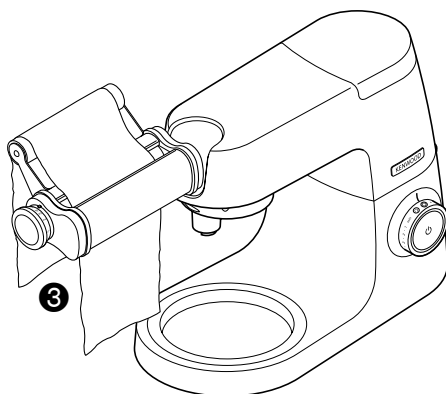
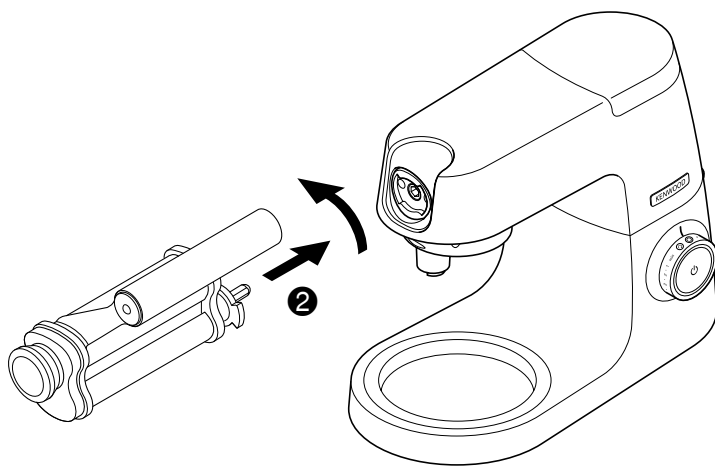
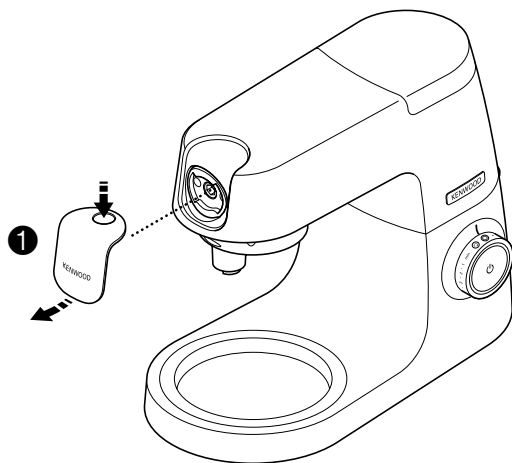
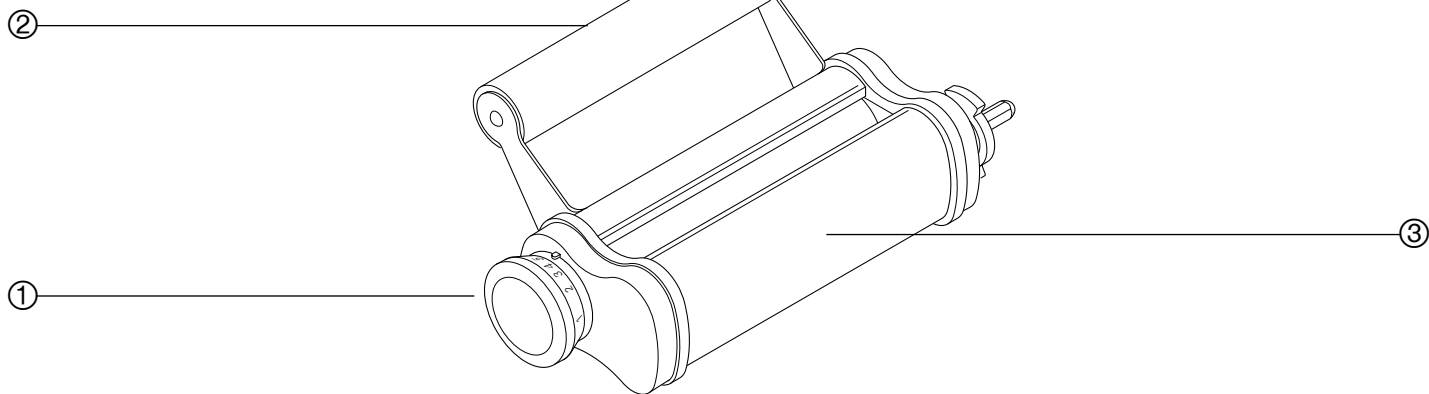


KENWOOD

**KAX970ME, KAX971ME,
KAX972ME, KAX973ME,
KAX974ME**

Instrucțiuni





Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - o înainte de a monta sau de a scoate piese;
 - o când aparatul nu este utilizat;
 - o înainte de curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Țineți degetele departe de piesele mobile și deschiderile de pe accesoriu.
- Nu folosiți niciodată accesorii și/sau aparate deteriorate.
- Asigurați-vă întotdeauna că articolele și îmbrăcămintea largă sunt asigurate înainte de folosirea acestui accesoriu.
- Utilizarea necorespunzătoare a accesoriului poate conduce la vătămări corporale.

Consultați manualul de instrucțiuni al aparatului de bucătărie principal pentru avertismente suplimentare privind siguranța.

- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Acest accesoriu KAX97XME este prevăzut cu sistem de conectare prin răsucire  și este proiectat să se monteze direct pe ultima generație de modele Kenwood Chef (identificate prin seria KVC și KVL). Acest accesoriu poate fi de asemenea montat pe aparatele de bucătărie Kmix prevăzute cu un soclu de accesorii de viteză mică (seria KMX).

Pentru a verifica dacă accesoriul este compatibil cu aparatul dvs. de bucătărie, va trebui să vă asigurați că ambele componente sunt echipate cu sistemul de conectare prin răsucirea .

Dacă aparatul dvs. de bucătărie este prevăzut cu sistem de conectare cu bară  veți avea nevoie și de un adaptor înainte de a le putea folosi. Codul de referință pentru adaptor este KAT001ME. Pentru mai multe informații și despre cum puteți comanda adaptorul, intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.

Înainte de prima utilizare

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă. Nu scufundați în apă.

Legendă

- ① buton de reglare
- ② rolă de alimentat paste
- ③ accesoriu de paste plate

Asamblare

- 1 Ridicați capacul soclului de accesorii de viteză mică prin apăsarea părții de sus și ridicare ①.
- 2 Cu accesoriul în poziția ilustrată, poziționați-l pe soclul de accesorii de viteză mică și rotiți pentru blocarea în poziție ②.

Utilizarea aparatului de preparat paste

- 1 Preparați aluatul de paste. Urmăriți una dintre rețetele de aluat furnizate.
- 2 Setați butonul de reglare din laterala accesoriului de paste pe numărul 1 prin tragerea butonului în afară și rotire.
- 3 Turtiți bucata de aluat și presărați niște făină între role.
- 4 Treceți aparatul de bucătărie pe viteza 1 (veți vedea rolele rotindu-se).
- 5 Treceți bucata de aluat prin role, repetând până ce obțineți o suprafață netedă. (Plierea aluatului în jumătate pe lățime sau pe lungime între rulări va ajuta la obținerea acestui rezultat).
- 6 Reglați treptat butonul de la 1 până la 9, re-trecând de fiecare dată aluatul prin accesoriu pentru obținerea grosimii dorite ③. Se recomandă o grosime a pastelor cu setările de la 5 până la 7.
- 7 Tăiați pastele rulate în bucăți de mărimea dorită/manevrabile. Folosiți-le după nevoie.

Utilizarea unui accesoriu suplimentar

tagliatelle (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
și spaghetti (KAX974ME)

- 1 Pentru utilizarea acestor accesorii trebuie să fi rulat mai întâi paste cu ajutorul accesoriului de paste plate (KAX970ME).
- 2 Pentru montarea oricăruia dintre accesoriile suplimentare disponibile, urmați instrucțiunile din „asamblare”.
- 3 Treceți paste rulate prin accesoriul de paste și tăietoarele diferite le vor tăia pentru a crea diferite variații de paste ④.
- 4 Pastele pot fi lăsate pentru până la 4 ore înainte de gătire.

Gătirea pastelor

- 1 Fierbeți apă într-o tigaie plină pe trei sferturi. Adăugați sare după gust.
- 2 Este opțional dacă adăugați sau nu o cantitate mică de ulei de măsline în apă - poate ajuta la împiedicarea lipirii pastelor.
- 3 Adăugați pastele și fierbeți ușor pentru aproximativ 2 până la 4 minute, după gust.

Curățare

Nu spălați nicio piesă în mașina de spălat vase.

- Scoateți accesoriul și ștergeți-l cu o cârpă umedă. Nu-l introduceți în apă.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea accesoriului, înainte de a solicita asistență, intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.

Rețete

Aluat de bază pentru paste

500g (1lb 2oz) făină 00 sau făină normală
4 ouă
2.5ml (½ linguriță) sare
2.5ml (½ linguriță) ulei
apă, dacă este necesară

Paste integrale

500g (1lb 2oz) făină integrală
4 ouă
2.5ml (½ linguriță) sare
2.5ml (½ linguriță) ulei
apă, dacă este necesară

Paste rossa

500g (1lb 2oz) făină 00 sau făină normală
3 ouă
75 g (3oz) roșii pasate
2.5ml (½ linguriță) sare
2.5ml (½ linguriță) ulei,
apă, dacă este necesară

Metodă

Puneți făina, sarea, uleiul și ouăle bătute (ouăle trebuie amestecate cu piureul de roșii, dacă este cazul) în bolul de amestecare.

Amestecați cu cârligul de frământat la viteza 1-2 pentru aproximativ 2-3 minute, adăugând apă dacă amestecul este prea uscat. Opriți aparatul și adunați ingredientele laolaltă și frământați la mână până ce obțineți un aluat fin. Pentru cele mai bune rezultate, înfășurați aluatul și apoi lăsați-l să se odihnească pentru aproximativ 15 minute înainte de rularea cu accesoriul de paste.

Instalați accesoriul de făcut paste și urmați instrucțiunile de mai sus.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

C R E A T E M O R E